Twenty FRESH 7

ANGEBOTS MAGAZIN

REZEPTE

Erdbeer-Mozzarella-Carpaccio
Gebackene Japanische Auberginen-Teriyaki
Mango-Avocado-Türmchen mit Ricotta
Nektarinen mit Burrata
Spargel mit Parmesankruste

Obst, Gemüse & mehr

KW 22

WIE BESTELLE ICH?

Wir schicken 1x die Woche den aktuellen Katalog in die WhatsApp Gruppe!

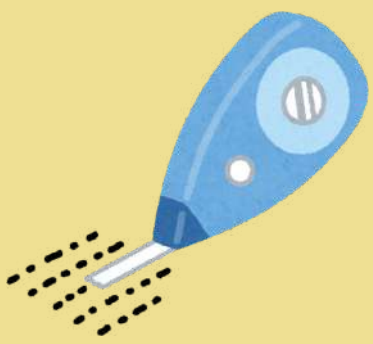
Suche dir deine Wunschartikel aus und bestelle direkt über die Gruppe, achte auf die genaue Angabe der gewünschten Artikel (z.B trocken oder frisch und die genaue Einheit) - Abholung erfolgt am darauffolgenden Tag - die Zeiten & Standort findest du immer in der Gruppenbeschreibung!

BITTE BEACHTE:

Gib bei deiner Bestellung immer deinen Namen oder Spitznamen an, damit wir deine Bestellung zuordnen können!

wichtig

Wenn du deine Nachricht abgeschickt hast bitte NICHT mehr löschen oder bearbeiten!



Du möchtest etwas Nachbestellen oder deine Bestellung korrigieren?
Kein Problem - schick eine NEUE Nachricht in die Gruppe und schreibe vor deinem Namen NACHBESTELLUNG oder KORREKTUR! So stellen wir sicher, dass nichts untergeht oder doppelt läuft.

BEISPIEL:

Max
1x Family Kiste
2er Erdbeeren
1x Bunte Kiste
16:35

Du
Max
1x Family Kiste
2er Erdbeeren

Nachbestellung für Max
1x Single Mix
16:36

HILF MIT!

Du möchtest unser Projekt unterstützen?
Wir sind ständig auf der Suche nach neuen Ortschaften!
Du hast einen Stellplatz oder eine Garage die du uns einmal die Woche für ca. 2 Stunden zur Verfügung stellen könntest?
Spitze!
Schick uns eine WhatsApp an die 0176 84248438 oder 0176 72585845 und vielleicht sind wir bald schon in deiner Ortschaft!
Natürlich erhältst du im Gegenzug auch eine Wertschätzung von uns! :-)

RETTE & SPARE
UNSERE WOW DEALS!

1,90€

Bunte Möhren
ca. 750g

~~2,49€~~
1,20€

Feiner Romanersalat
4er

9,90€

Family - Paprika
rot oder gelb, klein bis mittel
Sorte nach Verfügbarkeit!
ca. 4 kg

~~3,72€~~
1,90€

Mandarinen
ca. 1 kg, kleine Früchte

~~1,89€~~
1,40€

Zitronen
3er, groß

1,00€

Frischer Knoblauch
groß, 1 Stück

~~2,99€~~
1,30€

Mairüben
1 Bund mit grün

1,70€

Paprika rot
ca. 500g

~~2,49€~~
1,90€

1er Tafeltrauben
rot/dunkel kernlos
ca. 500g

~~14,99€~~
8,90€

Haribo Mega Fête
Gummibonbons
1 kg
MHD: 28.06.2025

~~7,47€~~
4,90€

3er Tafeltrauben
rot/dunkel kernlos
3x ca. 500g

RETTE & SPARE
UNSERE WOW DEALS!

~~2,79€~~
1,90€

Galiamelone
1 Stück

~~8,37€~~
4,90€

3er Galiamelone
3 Stück

1,00€

Brokkoli
ca. 400g/500g

1,70€

1er Aprikosen
1 x ca. 500g

4,90€

3er Aprikosen
3 x ca. 500g

9,90€

10er Aprikosen
10 x ca. 500g

2,90€

BIO Cherrytomaten DUO
2 x ca. 250g

2,90€

Tafeltrauben
Red Globe
ca. 850g - 1kg
mit Kern

8,90€

Family - BIO Cherrytomaten
9 x ca. 250g

Big Family

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

Single Mix

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

Special Obst

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

Brokkoli, Tomaten & Paprika garantiert!

9,90€

ca. 5 kg*

Single Gemüse

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

Eine abwechslungsreiche Mystery Gourmet Box mit Produkten, die du möglicherweise zum ersten Mal entdeckst.

Weißer Spargel, Kirschen & Aprikosen garantiert!

9,90€

Gourmet Box

Lass dich überraschen, drin sein **könnte**:
Pfifferlinge, Baby Ananas, Erdbeeren, Himbeeren Mini Auberginen, Wilder Brokkoli, Limonenkresse, Saison Salatmischung, Pilze, Thai Basilikum, Blüten Mix, ... oder andere tolle Artikel!

Salat Basic

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 80% so aussehen!

Develey French & Kräuter Dressing je 500g MHD Juli 2025

Kids Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu **100%** so aussehen!

MHD: ab 05/2025 aufwärts!

Chips Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu **100%** so aussehen!

MHD: Ende Mai - Ende Juni 2025

Bunte Kiste XL

Aktuelle Zusammenstellung! DEINE
Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

MHD teilweise überschritten aber getestet und garantiert gut!

WOHER KOMMT UNSERE WARE?

Liebe Retter,

Unsere Lebensmittel kommen direkt aus der Produktion, aus den Großhandel-Strukturen oder vom Regionalen Bauern.

In der Regel handelt es sich dabei um Artikel die nicht in den den Supermarkt kommen. Wir retten keine Ware aus “Containern“.
Vielmehr bieten wir Produkte an, die aus unterschiedlichen Gründen aussortiert wurden, wie etwa kleine Schönheitsfehler, zu krumm, zu lang, ein nicht ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum oder einfache Etikettierungsfehler.

Es handelt sich jedoch um vollständig genießbare und wertvolle Lebensmittel, die der Norm nicht entsprechen, aber dennoch qualitativ hochwertig sind.

Indem ihr bei uns einkauft, tut ihr nicht nur eurem Geldbeutel etwas Gutes, sondern unterstützt auch aktiv die Umwelt. Gemeinsam vermeiden wir unnötige Verschwendung und sorgen dafür, dass diese Produkte ihren Weg auf eure Teller finden, anstatt in den Müll zu wandern.

Danke, dass ihr ein Teil dieser Bewegung seid und mit uns einen Beitrag zur Lebensmittelrettung leistet!

Mahsum & William

WE ARE FAMILY

6,90€

Family - Cherrypflaumentomaten
ca. 3kg

9,90€

Family - Süßkartoffel
ca. 6 kg

9,90€

Family - Red Jonaprince
ca. 4,8kg
Neue Ernte, aus dem alten Land!

SPARGEL

JUMBO REGIONAL AUS NIEDERSACHSEN
DICKER SPARGEL +26MM

2,50€

Annabelle Kartoffeln
ca. 1,5kg festkochend
perfekt für Spargel!

3,90€

Jumbo Regional Spargel
weiß ca. 650g - 700g

24,90€

Family Jumbo Regional Spargel
weiß ca. 5kg

5,90€

3er Annabelle Kartoffeln
3 x ca. 1,5kg festkochend
perfekt für Spargel!

SPARGEL MIT PARMESANKRUSTE

Für 3 Portionen:

60g Parmigiano Reggiano (gerieben)
500g Spargel, weiß
5 EL Mehl
2 Eier
etwas Salz
etwas Pfeffer
0,5 Stücke Zitronenabrieb
1 Handvoll Petersilie, glatt
1 Packung Sauce Hollandaise

1. Den Spargel schälen und die harten Enden des Spargels abschneiden. Mehl in einen flachen Teller geben und den Spargel darin wenden. Eier, Salz und Pfeffer verquirlen und ebenfalls in einen flachen Teller geben. Den in Mehl gewendeten Spargel in der Ei-Masse wenden.

2. Geriebenen Parmigiano Reggiano auf einen flachen Teller geben und mit frischem Zitronenabrieb vermengen.

3. Zuletzt den Spargel in der Parmesan-Zitronenschalen-Mischung wenden, sodass der Spargel überall mit Parmesan paniert ist.

4. Die panierten Spargelstangen nebeneinander in die Heißluftfritteuse geben und bei 195 Grad für 15 Minuten frittieren.

5. Glatte Petersilie hacken und über den panierten Spargel streuen.

6. Den Spargel mit warmer Sauce Hollandaise servieren.

Guten Appetit!

GREEN CHOICE

1,20€

Backkartoffel
mittel, 1 Stück

~~2,49€~~
1,90€

Süßkartoffel TRIO
ggf. enden abgeschnitten

~~1,99€~~
1,50€

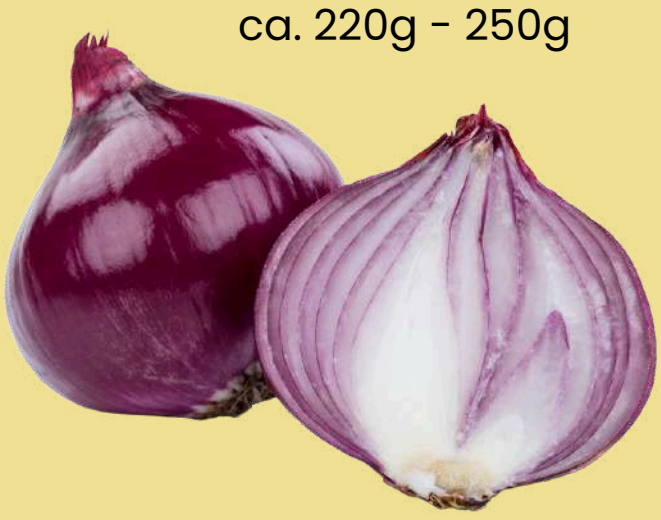
Ingwer BIO
aus Peru
ca. 220g - 250g

1,90€

Japanische Auberginen
ca. 1kg
ohne Stielansatz / abgeschnitten!

1,70€

Knoblauch getrocknet
ca. 250g



1,90€

Rote Zwiebeln Gourmet
ca. 1 kg

~~1,69€~~
1,20€

Kopfsalat
1 Stück

1,90€

BIO Eisbergsalat DUO
2 Stück

~~5,34€~~
2,90€

Kohl DUO
Rotkohl, Weißkohl
Sorte nach Verfügbarkeit!

1,90€

BIO Duo
1x BIO Romanasalat 2er
1x BIO Eisbergsalat

1,90€

Rucola BIO DUO
2 x 125g

GEBACKENE JAPANISCHE AUBERGINEN-TERIYAKI

Für 2 Portionen:

für die Auberginen:
4-6 japanische Auberginen
2 EL Sesamöl
weißen Sesam geröstet
4 Frühlingszwiebel
2 kl. Bund Koriander
2 rote Chilischote optional

für die Teriyaki Marinade:
100 ml Sojasauce
100 ml Mirin
4 EL brauner Zucker
4 Knoblauchzehen
2 frischen Ingwer (walnussgroß)

1. Für die Marinade, den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Zusammen mit den anderen Zutaten in einen kleinen Topf geben und 3 bis 4 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung leicht reduziert ist.

2. Für die Auberginen, den Backofen auf 200 ° C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Auberginen der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch kreuzweise einschneiden, ohne die Haut zu durchtrennen.
Die Auberginen auf das Backblech legen und mit Sesamöl einpinseln.

4. Etwa 10 Minuten im oberen Teil des Ofens backen, bis sich die Einschnitte öffnen. Die Marinade über die geöffneten Einschnitte der Auberginen geben und erneut einpinseln.

5. Weitere 10 Minuten auf der obersten Schiene backen.
Danach nochmals mit der Teriyaki-Marinade bepinseln und für weitere 10 Minuten backen, bis die Auberginen weich und karamellisiert sind. (Falls dein Backofen eine Grillfunktion hat, kannst du diese aktivieren.)

6. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln und den Koriander abspülen und trocken schütteln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und Koriander grob hacken. Chili entkernen und fein schneiden (optional). Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

7. Die fertigen Auberginen mit Sesam, Chili, Frühlingszwiebeln und Koriander bestreut servieren.

Guten Appetit!

KIRSCHEN

MEGA DEAL

~~7,95€~~

1,90€

1er Kirschen

1 x ca. 500g

~~23,85€~~

4,90€

3er Kirschen

3 x ca. 500g

MANGO-AVOCADO-TÜRMCHEN MIT RICOTTA

Für 4 Portionen:

2 Avocados
3 El Zitronensaft
1 Mango
200g Ricotta
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
3 El Pinienkerne
0,5 Orange
1 Peperoni (rot)
2 El Olivenöl
1 Tl Honig
1 Handvoll Rucola

1. Avocados halbieren, Kerne entfernen, das Innere mit einem Löffel herauslösen, klein würfeln und mit 2 El Zitronensaft behutsam vermengen. Mango ebenfalls klein würfeln und mit übrigem Zitronensaft (1 El) vermengen.

2. Ricotta glattrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Servierringe auf 4 Dessertteller stellen, nacheinander gewürfelte Avocado, Ricotta sowie Mango einschichten, Masse leicht andrücken und abgedeckt für ca. 15 Min. in den Kühlschrank stellen.

3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Saft der Orangenhälfte auspressen, Peperoni waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden, beides mit Olivenöl und Honig verrühren,Salz und Pfeffer würzen.

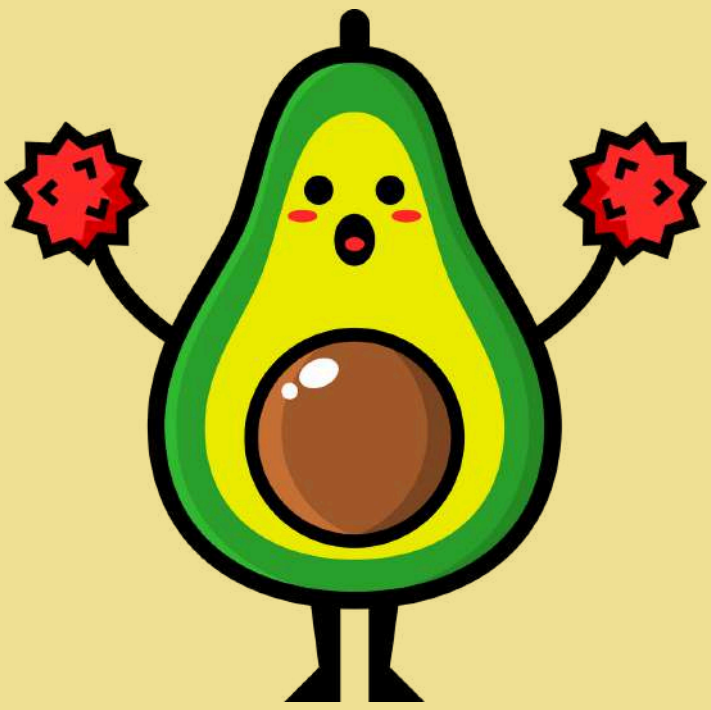
4. Rucola waschen und trocken schütteln. Servierringe behutsam abnehmen und Türmchen jeweils mit Rucola und Dressing anrichten, mit Pinienkernen und Pfeffer bestreut servieren.

Guten Appetit!

AVOCADO

1,50€

4er Mini Avocado
4 Stück je ca. 80g - 120g



9,90€

5kg MiniAvocado
ca. 5kg (je ca. 80g - 120g)

14,90

10kg Mini Avocado
ca. 10kg (je ca. 80g - 120g)

NEKTARINEN MIT BURRATA

Für 4 Portionen:

5 Nektarinen
½ Vollkorn-Baguette
1 rote Chilischote
5 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl
Meersalz
1 TL flüssiger Honig
Muskatnuss
½ Bund Minze
400g Burrata

1. Nektarinen waschen, vierteln oder sechsteln, dabei die Steine entfernen. Brot in Scheiben schneiden.

2. Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen, hacken und mit Zitronensaft und 3 EL Olivenöl mischen. Mit Salz, Honig und frisch abgeriebenem Muskat abschmecken. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, fein hacken und untermischen.

3. Grillrost mit restlichem Öl bepinseln. Nektarinen und Brot auf dem heißen Grill 4–6 Minuten anrösten.

4. Brot in mundgerechte Stücke zupfen und mit Nektarinen auf Teller verteilen. Burrata in Stücke teilen, daraufgeben und alles mit Chili-Minz-Dressing beträufeln.

Guten Appetit!

SWEET & JUICY

~~3,49€~~
2,50€

Granatapfel
1 Stück ca. 450g - 600g

2,50€

Red Jonaprince TRIO
Neue Ernte, aus dem alten Land!

~~3,99€~~
2,50€

Honigmelone
ca. 1kg - 1,3kg

~~4,99€~~
3,30€

Mini Wassermelone
1 Stück

5,90€

10er Marmelade Erdbeeren
Spanien, bis zu 3 schwächere Früchte pro Schale
10 x ca. 500g

~~6,32€~~
4,90€

Melonen DUO
Honigmelone & Mini Wassermelone

CREMIGER HEIDELBEER-PUDDING-KUCHEN

80 g Butter
100 g Butterkekse
2 Packungen Vanillepuddingpulver
500 ml Milch
500 g Speisequark (20 % Fett)
200 g Zucker
1 Ei (M)
1 Bio-Zitronenschale (abgerieben)
500 g Heidelbeeren
2 EL Zucker
1 EL Speisestärke

1. Für den Bröselboden Butter schmelzen. Kekse fein zerbröseln und mit der Butter mischen. Masse in eine gefettete Springform (ca. 22 cm ø) geben und zu einem flachen Boden andrücken. Boden kalt stellen.

2. Puddingpulver mit 100 ml Milch glatt rühren. 400 ml Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und ca. 1 Minute unter Rühren köcheln. Topf vom Herd ziehen. Quark, 200 g Zucker, Ei und Zitronenschale verrühren. Pudding nach und nach unterrühren.

3. Creme in die Form auf den Bröselboden geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.

4. ca. 300g Heidelbeeren mit 2 EL Zucker und 2 EL Wasser in einem Topf bei niedriger Hitze für ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis etwas Saft austritt. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren, in die kochenden Heidelbeeren rühren und ca. 1 Minute unter Rühren köcheln. Etwas abkühlen lassen. Warmes Kompott auf dem Kuchen verteilen und oben drauf mit den restlichen Heidelbeeren verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

KULTUR-HEIDELBEEREN

~~3,78€~~
2,90€

2er Heidelbeeren
2 x ca. 125g

~~9,45€~~
5,90€

5er Heidelbeeren
5 x ca. 125g

ERDBEER-MOZZARELLA-CARPACCIO

Für 4 Portionen:

80 g Rucola
30 g Pinienkerne
4 Stiele Basilikum
600 g Erdbeeren
500 g Mozzarella
100 ml Apfelsaft
2 EL Olivenöl
1 TL Agavendicksaft
Salz
Pfeffer aus der Mühle

1. Den Rucola waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten.

2. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Erdbeeren waschen und putzen (2 Erdbeeren für das Dressing beiseite stellen).

3. Den Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und mit den Erdbeeren auf einer Platte anrichten.

4. Für das Dressing die beiseite gestellten Erdbeeren, den Apfelsaft, das Öl und den Agavendicksaft pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Erdbeer-Mozzarellamischung mit dem Dressing beträufeln, mit Rucola, Pinienkernen und Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

ERDBEEREN

REGIONAL KLASSE 1 - MITTEL BIS GROß

Bei Bestellung bitte **“Klasse 1”** angeben!

3,50€

Erdbeeren Regional
ca. 500g

5,90€

2er Erdbeeren Regional
2 x ca. 500g

12,90€

5er Erdbeeren Regional
5 x ca. 500g

ERDBEER-FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENKÄSE

Für 2 Portionen:

Für den Flammkuchenteig:
250 g Mehl Type 405
1/2 TL Salz
2 EL Olivenöl
125 ml Wasser lauwarm

Für den Belag:
150 g frische Erdbeeren
150 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer nach Geschmack
100 g Ziegenkäse z.B. Ziegenfrischkäse oder Ziegenrolle
50 g Rucola
1 Handvoll Walnüsse optional
2 TL Balsamico-Creme

1. Gib das Mehl in eine Schüssel und mische es mit dem Salz. Füge das Olivenöl und das lauwarme Wasser hinzu.
Knete den Teig mit den Händen, bis er geschmeidig und glatt ist. Sollte er kleben, gib noch etwas Mehl hinzu. Wickle den Teig in Frischhaltefolie und lass ihn 30 Minuten ruhen.

2. Wasche derweil die Erdbeeren, entferne das Grün und schneide sie in dünne Scheiben. Gib die Crème fraîche in eine kleine Schüssel. Würze sie mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.

3. Zerbrösele den Ziegenkäse in kleine Stücke oder schneide die Rolle in Scheiben. Wasche und schleudere den Rucola trocken. Hacke die Walnüsse grob.

4. Heize den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Leg ein Backblech mit Backpapier aus. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn aus (rechteckig oder oval, ganz nach Belieben) und lege ihn auf das Backpapier.

5. Streiche die gewürzte Crème fraîche gleichmäßig auf den Teig. Verteile die Erdbeerscheiben und den Ziegenkäse darauf. Schiebe den Flammkuchen in den vorgeheizten Ofen und backe ihn etwa 10–12 Minuten, bis der Rand knusprig ist.

6. Nimm den Flammkuchen aus dem Ofen und verteile den frischen Rucola darauf. Beträufle ihn mit ein paar Tropfen Balsamico-Creme. Falls du magst, streue gehackte Walnüsse darüber.

7. Schneide den Flammkuchen in Stücke und genieße ihn direkt frisch aus dem Ofen!

Guten Appetit!

OBST & GEMÜSE RICHTIG WASCHEN!

So gehts:

1. 1 EL Natron in einem Liter Wasser auflösen.
2. Obst, Salat oder Gemüse in die Mischung geben und für 15-20 Minuten einweichen.
3. 0,25 l Haushaltsessig und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Die Mischung nochmals kurz einwirken lassen, bis sie aufhört zu blubbern.
4. Anschließend unter klarem Wasser abspülen.

Du wirst überrascht sein, denn manchmal bildet sich danach auf der Wasseroberfläche ein undurchsichtiger Film. Das sind die Substanzen, die du bestimmt nicht auf deinem Obst/Gemüse haben willst und die ausgeschwemmt wurden.

Tierische Freunde

FÜR TIERE

7,90€

Tierkiste - Eisbergsalat lose

ca. 10 kg

1,90€

Mystery Tierkiste

große Kiste, Salate, Rucola

ca. 800g - 1kg

4,90€

Tierkiste - Gurken

ca. 12 Stück

3,90€

Tierkiste - Kopfsalat

ca. 6/8 Stück

gute Qualität!

3,30€

Tierkiste - Futtermöhren

ca. 3,5kg - 4kg

4,90€

Tierkiste - Romanasalat

ca. 12x2 Stück

gute Qualität!

2,90€

Tierkiste - Rucolasalat

ca. 1kg

WIR RECYCELN!

Wir nehmen alle Kartons und sonstiges Verpackungsmaterial wie Plastik oder Papierschalen, die noch in gutem Zustand sind,

mit Kusshand zurück.

Einfach bei eurer nächsten Abholung bei uns abgeben.
Vielen Dank!

REDUCE
REUSE
RECYCLE

Trockenartikel

SNACK ATTACK

2,90€

Samyang Big Bowl Ramen
Hot Chicken
105g
MHD: 20.03.2025

~~7,78€~~
5,90€

Müsli DUO
1 x 400g & 1 x 600g
MHD: 08.2025
Sorte nach Verfügbarkeit!

11,90€

Samyang Buldak Carbonara
Ramen Nudeln Hot Chicken
10 x 130g
MHD: 15.04.2025

~~2,78€~~
1,90€

Chili Cheese Sauce
450 ml
MHD: 25.07.2025

~~9,56€~~
7,90€

Saucen Quartett
4 x 300g
MHD: 31.08.2025

CRUNCHY NATURE

~~6,87€~~
5,00€

3er Studentenfutter
200g
MHD: 06/2025

~~11,97€~~
4,90€

3er Kürbiskern-Nuss-Mix
3 x 200g
MHD: 12/2025

~~8,97€~~
4,90€

3er Nut Perfect
Mandel-Kokos-Mango-Mix
100g
MHD: 05/2025

~~7,47€~~
5,00€

3er Mini Feigen
3 x ca. 250g
MHD: 03.10.2025

~~6,87€~~
5,00€

3er Erdnüsse in der Schale
geröstet, 3 x 400g
MHD: 08/2025

~~34,86€~~
9,90€

XL Mini Feigen
14 x ca. 250g
MHD: 03.10.2025

~~24,95€~~
8,90€

Party Erdnüsse
2,5 kg
MHD: 03.12.2025
Premium aus Ägypten!

MHD!

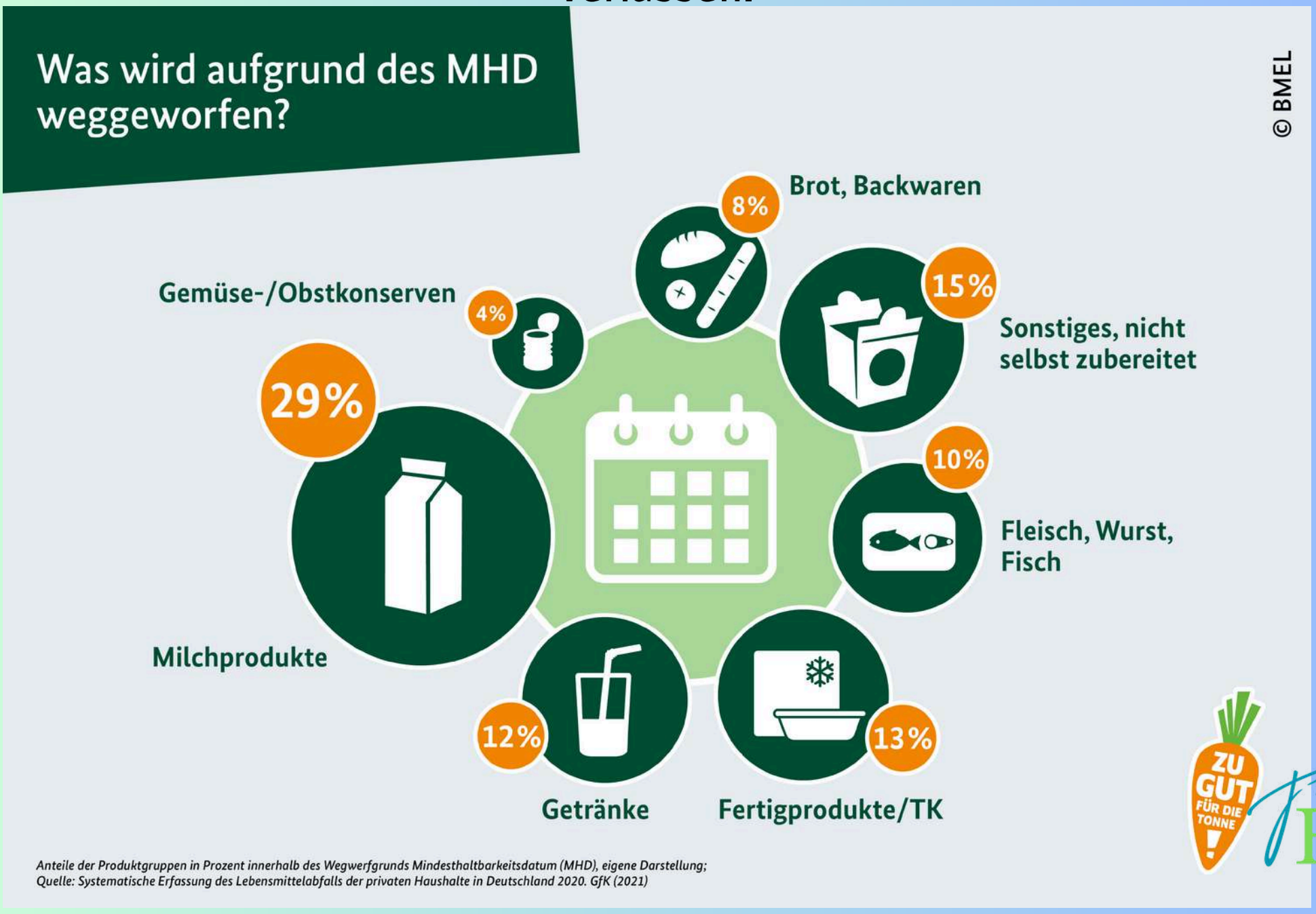
Entgegen der weit verbreiteten Annahme, das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) sei ein Verfallsdatum, dient es in Wirklichkeit als Orientierungshilfe. Es gibt an, bis zu welchem Datum ein ungeöffnetes Lebensmittel seine typischen Eigenschaften wie Geschmack, Farbe oder Nährwerte garantiert behält – vorausgesetzt, es wird korrekt gelagert.

Lebensmittel mit abgelaufenem MHD sind also nicht automatisch verdorben und können fast immer noch genießbar sein. Dennoch sollten Sie vor dem Verzehr überprüfen, ob das Produkt noch in einwandfreiem Zustand ist. Verlassen Sie sich dabei auf Ihre Sinne: Lebensmittel, die ungewöhnlich riechen, schmecken oder ihre Farbe verändert haben, sollten nicht mehr verzehrt werden.

Besondere Vorsicht ist beim sogenannten Verbrauchsdatum geboten! Dieses Datum wird auf besonders leicht verderblichen Lebensmitteln wie Hackfleisch angegeben und lautet: „Zu verbrauchen bis…“. Nach Ablauf dieses Datums sollte das Produkt entsorgt werden, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden.

Wird ein Artikel ordnungsgemäß gelagert, kann er oft noch Monate, in einigen Fällen sogar 1–2 Jahre nach Ablauf des MHD, genießbar sein.

Bei uns werden alle Artikel gründlich geprüft, bevor sie das Lager verlassen.



Anteile der Produktgruppen in Prozent innerhalb des Wegwerfgrunds Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), eigene Darstellung; Quelle: Systematische Erfassung des Lebensmittelabfalls der privaten Haushalte in Deutschland 2020. GfK (2021)

Candy Shop

Jetzt gibts was zu Naschen!

SWEET & SALTY

1,70€

Vollmilch DUO
2 x 100g
MHD: Juli 2025

3,50€

Tortina DUO
2 x 250g
MHD: November 2025

2,90€

Bonbon Mix
3 x 75g
MHD: Juni 2026

5,50€

Cake TIRO
3 x 250g
MHD: Oktober 2025

1,90€

Jumbo Roll Haselnuss
300g
MHD: Oktober 2025

3,90€

Balconi Duo
2 x 280g
MHD: 08.2025

4,50€

Plus Kuchen Duo
2 x 300g
je 10 Törtchen einzeln verpackt
MHD: November 2025

~~23,76€~~
14,90€

Kinder Creamy Karton
24 x 19g
MHD: 03.05.2025

2,90€

Pokemon Duo
1 x 120g & 1 x 50g
MHD: 03.2025

~~4,95€~~
3,90€

5er Kinder Creamy
5 x 19g
MHD: 03.2025

SWEET & SALTY

4,90€

Pedro Kabel Mix
1 kg
MHD August 2025

7,90€

FAMILY Gesalzene Happy Chips
8 x 150g
MHD: 02.06.2025

7,90€

FAMILY Paprika Happy Chips
8 x 150g
MHD: 14.06.2025

~~1,50€~~
1,00€

Rocky Original Cracker
Im Ofen gebacken
1 x 250g
MHD: **APRIL 2025**

1,50€

funny-frisch Popchips
Red Paprika
80g
MHD: 26.05.2025

11,90€

Family - funny-frisch Popchips
Red Paprika
12 x 80g
MHD: 26.05.2025

1,90€

Takim's Crunchies Blue Flame
90g
MHD: 04.2025

~~3,98€~~
2,50€

Doritos DUO
2 x 110g
MHD: 25.05.2025

~~8,37€~~
2,90€

Sour Patch Kids Trio
3 x 87g
MHD: 04/2025

LEMON
lager
Juicy
GRAPE
FRUIT
fresh
milk
shake
Blueberry
STRAW
BERRY
CHERRY BERRY
appl
SUMMER
cocktail

Drinks

LIQUIDS

NEW EDITION

~~7,14€~~
3,90€

6er Pepsi Cola
6 x 0,5L
MHD: Ende Juni 2025
Preis zzgl. 1,50€ Pfand!

~~7,14€~~
3,90€

6er Pepsi Electric Blue Zero Zucker
6 x 0,5L
MHD: Ende Mai 2025
Preis zzgl. 1,50€ Pfand!

~~13,80€~~
9,90€

fuzetea
Schwarzer Tee Wassermelone Minze
12 x 0,4L
MHD: 30.06.2025
Preis zzgl. 3,00€ Pfand!

RETTEST DU SCHON?

Du möchtest mit uns Lebensmittel retten, weißt aber nicht wo?

Kein Problem, schick uns einfach eine WhatsApp an die 0176 84248438 oder 0176 72585845 mit deinem Wohnort und wir schicken dir alle Details zum Standort in deiner Nähe!

MAHSUM

WILLIAM

Impressum
Welk,William & Kara, Mahsum GbR
Niedernstraße 12
33602 Bielefeld